

Emnenr. 4

Fylke: Telemark.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Kviteseid

Emne:

Baking

Bygdelag: Brunkeberg

Oppskr. av:

Jørgen Heggkvit

Gard: Heggkvit

(adresse):

Meås, Leljord

G.nr. 105

Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Etter eiga røynsle
men etter omil avdøde
far,

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Halvor Heggkvit fødd 1859, hev eg mykje av ord og
telemåtar som han brukar.

SVAR

1. Konn og Kvinn.

Det var til vanleg at de va male på bekkjikkvonnar. Dei passa då på vår i haust når de va flaummar. Tyre jøl kom det ein tøyre dei kalla lefsetøyren, då snol dei mjile som dei baka jolelefsa av.

Håndkvonnar ha dei fleire stader og de va no for det meste at dei var bruke og grøypa malt grå. Den tid her var ufred i landet og folk lukt stad og haldra funder borte, ha dei med seg nokre små kvonnsteinar. Til å mala mjøl grå, feltkvonnar kalla dei slike. Her er enno att i sjå slike. (Ein stig stein er på Heggkvit.)

Bekkjikkvonnane her vore bruke her vildt frå 16-1700 talet og bruket lang stunde og. På avsides stader der det er vonds med vegar so vert dei bruke litt enno. Håndkvonnar vert no stundende mest ubruka der det hører slike er att. Her er rimstubbbar om kvonne som kunne tala. De va når den ikkje

var stelt som den 2. skulde at den kunne
komme i ulag. Her er eit par. =

Ei kvenn sa so: "Vælle Ludigar,
Vælle Ludigar (di gjekk ho seint)"

Kari Nassgrav, Kari Nassgrav (fortare)
Olav Midtgaard, Olav Midtgaard (stødt)
rikest.) Ei bror sa: "Ett e for lite
tvo e for myki men halvanna."

Ein rinasmed dikta om ei kvenn som
mol so & grovt mjöl slite. "Vis ikkje mjöle
vil mala mjöle da fine, so far me ganga
til Dalve i Halden og grine."

Ein mann som kom frå koenni ein
kveld var so skremd. Dei bar kunne
og mjöle i skinnsekkar kallas "hitir"
Dei var gjorde av bagflette kalvar.
Når dei slakta inn kalv, vringde dei
skinnnet av han og desse gjorde
dei til mjölhitir. Best han gjeng
på himveg med hiti full av mjöl.
syntes han det roya. "Takk han,
fok han." Mørket var det, og so
var han felen for alvor. Dette so
i å springa men di meir han sprang
di meir roya dt. Han var mest
på kvitten da han kom heim, men
til sin store argelse so visa de seg
å vera skinnbuksa som slong mot
hiti når han sprang full gjekk. --
På ei god bekkjekvenn mol dei
jannan i tonne i timen vis den
var i stann.

Dei fekk ikkje so fint mjöl den tid
som nå, det var ikkje sikta berre sammale.

No siktar dei og tek av særne, men den gongj var det berre gammale.

Men dei bruka eit fint sâl som dei salla or det grovste av særne.†

Det var til varleg. eit skinn som var stogne hol i og spana på ein rond tretrask, (tregrime). Mange tok eit skinn av juret på ei kyr når dei slakta, då var det oftast at ein såg sattarne på sâli, dei brydde seg ikkje um at det var so fint i den tid. På Heggvuis Brunkeberg er der eit slikt sâl, trosken rundt er fint brennemerket.

Men då det leid so langt at dei nyare bygde myllorne kom, gjekk det atendi med dei gamle kvinnar og ein kunne få mala kornet fint og grovt etter som ein vilde.

Når dei trekte kornet var det lettaste fremst på låven, "Agneringen" kalla dei det, de stridaste mest veggen kalla "Veggerândi."

Difor tok dei av det beste til mjøl.

Til baking bruka dei både rug bygg og havre, kvite på ikkje endro korne i bruk. (Dette er i slutten av 1700 talet og uttyer til midten av 1800 talet, men dei nyare ^(bygde) myllorne kom nok ikkje i bruk for kring 1900)

3. Mjøl. Mjøl var som ovanfor nevnt sikta i eit sâl fyr dei bruka det då særne ikkje var tekne av onder ^(malings).

3. Nytt korn var aldrig godt med same, best var det å lagra det ^{nei tid!} ein bruka sjeldan årsgröda.

Vetters tid når mjölet var for kaldt var det sett inn ei stund for dei knadde deig av det.

4. Det ore som dei bruka som samnavn for bröd og mjölmaten var "grön", "suvel" for smör og ana feit ein bruka til maten.

5. Baking. I some bygdar var det bakstetkjeringar som var so drivne helst i flattbraudbakst at dei var venta yver til nabobygdan etter som dei rokk å baka. (Gjå mere om draubakst i vort "Flattbröd".)

I 1700 talet ha ei bakstetkjering 6 skilling dagen for å baka, i slutten av 1800 talet gjekk det upp i 1 mark (80 ore) dagen og ein braudleiv.

6. Bröslag som no vert bruka er grovbröd, finbröd, kvitekake hull loff, av og te ser ein vörterkake, den har dei rosiner i.

Desse sortane vert bruka både til kvardag og högtid etter som det fall seg. I eldre tid bruka dei og kake av finare mjöl t. d. rug, men dei ha no for det meste berre braud og leiv.

No brauslag er "Norbanslösa teki" etter uppskrift, og slik med dei andre nyare kakeslagi.

7. Ljuten. Some ha kling og finare

kakor som dei gjøymde i kjellaren og
sok fram når dei fekk framande.

8. Glokake. Langt atende i 17-1800
sakt ha dei det med og grava ned
in deigklompr i gloarne og steikte seg
kakor på den måten. Den kaka vart
kalla "glokake", det var helst bygg
og rug dei brukte til desse kakor.
Det er slutt for lenge sidan og
steike kakor på denne måten.

9. ^{Flattbrød} Ein baka to slag flattbrød. Det
var det vanlege grovbrød til kvardag
og finbrød kalla "bunnbrød" som dei
bløtte kling av. Det fyrste av samalt
mjøl, det siste av finare sikta.

Dei brukte og blande ertemjøl i
brødet og, like eins joreple var
myki nytta. Dei mol koka joreple
på ei trekværn og stampa i deigen.
(Mer om flattbrød i conelista: Flattbrød.)

10. Krukabrød. Var vistnok ikkje brukte her.
Men dei "roda" som dei kalla med ei fille
duppa i vatn eller mjølk brøudleiven
under steikinga for den ikkje skulde
sprekja for myki, men hanga betre i koka.

11. Leiv. Brøudleiv var den ferdisteikte
leiven kalla. Det var aldri nytta leiv
om ei brøudskiva. Av ei tone mjøl
mjøl fekk dei ca 240 brøudleivar.

12. Lefsa Lefser var brukte som
reisekost. Det var to slag lefse.
Langlefse (kalla saterlefse) den baka dei
og ha med til sater, og so den amindlige

6.

Kalla, havrelefsa. Det var no i seinare tid at "Nordlandslefsa" var teken i bruk.

Dei bruka og smörja heimsmor på den med fingrane "å klina lefse," sa dei. Skilnaden på kling og lefse er den at klingen er so myki tynnare og stukt hard, mot lefsa er mjukt so den kann brettas. Lefsar bruka dei rugmjöl. —

Det vert fortalt om ein som var so glad i lefsekling, han skindes sjølv når han var ute på reis og at samann med andre. Då tok kjeringi hans og lag de tvo leivar ikops so det skulde sjåas ut som ein leiv. Når so jøli var omme sa dei alltid, "ja no er det til med strigespjerta og havrelefsa," det hev seinare vorte til eit ordtak.

B. Bretting Dei brette lefsa på tvo måtar. "Langlefsa" var lagt i ein trekant, og "søterlefsa" i firkant (sjå vedlagte papirleivar). Dei brette lefsa med det same og lagde den bort.

14-15-16-17. Gjær og surdeig.

Når dei skulde ha gjær til baking tok dei rugmjöl og elsa i kops med vatn til ein deigkomp. Denne stod so ei stund til den ha surna, då ha dei av den i deigen. Dei grov ned denne deigen i eit mjølkjær og fekk på bunn

måten gjær til deigen neste gong. Når dei brygja öl tok dei "kveiki" dei kalla, det var det som kom upp på ölet når det ha gjenge ut. Den smurde dei på halmringar og hengde upp ved skorsteinen til turking. Summe ha og eit frog med oske i som dei brinde kveiki ufyrer til den ha turka inn. Den kunde då gjörmas året gjennom og brukas i kakbakning. Det var den vanlege "gongekake" dei kalla som dei ha surking og kvik i. Når deigen ha stode i stund knådde dei upp att, og so stod den og gjikk hevja seg eit bel til dei endeleg baka kakorne ut i evne. No hev dei slutta med og lata deigen hevja seg too gonger. Laste kaka som dei skrapa or froget kalla dei "skrapkake". Men det var no for det meste braud dei nytta då, no er det mindre, og i staden er det gjærbröd som dei bakar. Gjæren vert nå kjøpt ferdig og frå kjøbmannen. Men dei reknar nokk at dei nye brödslagi ikkje er slike med fordelelsen som den vidi då det var brukta braud.

18. Hart gjæra bröd.

Når dei baka den vanlege gonge kake so tok ein eit passelig evne

av deigen, knådde den saman med litt mjøl og elta den ut til ei rund kake. Tok so finguren og stakk ein 4-5 holer uppå so den ikkje skulde sprekk.

19. Stikinga.

Når dei stikte kakor lagde dei tvo takkor som dei mura tupp, og so fyra dei onder og ovanpå. På større gardar der det var mykje bensfolk mura dei ovnar av stein. Dette var det meir slutt på når dei fekk støyreovnar, men dei hev av og til slike no for tidi og.

Dei fyra tupp ovarne med tørr grånved, den var rekna for den beste veden til all baking.

22. Dei raka or gloerke i ovnen når dei skulde stike, tuppå so ei fille i vatn og sette på ein stav og pussa ut oska.

23. Når dei ikkje ha bakarovn bruka dei takkor som nevnt ovanfor.

Dei bruka ein annan måte og baka på og. Dei sette ein krakk framfor gruva, reiste so ei bakke mot den og varmen og når bakka var varm klaska dei kakorne mot bakka og dei hekk då fast. Det skulde vera so god ein smak på desse kakorne sa dei.

"Dei heitter glohopper, etter det ein no fortalde meg." (Brev av november 1948.)

25. Erising.

Når brødet skulde sefjast inn i ovnen roda dei det med mjølk eller andre

ting so kakorne skulde vera fine og brone. Dette kalla dei og ~~gjø~~ å broda kake:

26-27. Bröd som vert koka.

Det er vistnok ikkje kjint at dei koka bröd.

28. Korleis gjöymer ein brödet?

Bröd og kakor vert som regel ikkje baka fleir av en dei bruka upp på ein 8 dagars tid. Det kom då mest an på storleiken av husholdningane. Det var for det meste treholkar og kjer som var sette i kjellaren eller buret.

Flatbraudet lagra dei i staburet, det var gjerne eit stort rundt lok som dei sette bein under. Dette kalla dei brauddeilder. Store vide kjer ha dei au til å gjöyma braudet. i.

Men i mange stabur var det bunde 4 vinstokkar i taket med lykkjor i, der trådde dei staurar gjennom og lagde braudet oppå. Det var sikkert for mus som var so glad i å få koma til braudet.

29-30. Kakesemplar og figurkakor.

Desse tingi var vistnok ikkje stövre i bruk i bygdi her.

31-32. Til deigen hell knäo som dei vanleg sa var bruka både mjölk og vatn, eller som dei ha rå til.

33. Uanom dei vanlege brödortar

At bruka dei lompror laga av joreple. „Eplelompe“ kalla dei desse.

Dei var gjorde av joreple og iknøtt ein liten mjølgrand. Dei kjerla dei ut som ein tykk braudleiv, I var ca $\frac{1}{2}$ cm tykk, og stakk dei ut med eit spandslok som regel. Desse steikte dei på oven hell fakka.

Leinane tok dei til med vaffel kakor og pannerkakor. Det var då dei fekk vaffjonn og panner. Deigva til desse var mjolk og mjøl blanda saman til ei passeleg tykk røre. Dei øyste då opp i jønnet hell panna, steikte dei til dei vart gys brune. Lome ha egg i og finare mjøl, og ~~dei~~ ha dei fram for gjester.

Når kyrne ha bore tok dei fyrste måle av kyrri og gjorde råmjølkakor. Dei slapp då som regel å ha i mjøl, da mjølki var so rå. No kvigor som bar fyrste kalven var den aller råast.

Pannerkakor og kjøtsuppe var ein god middag med sylbetøy innat. Det var bruka som avveksling på den andre midagsmåten.

Desse kakorne som her er nevnde ovannfor vert bruka her i bygdi i dag au.

Lom finare bakverk til gjestetod, gravøl. o. a. høgtider bruka dei goro og kromkapsor, desse og vart steikte i jonn. Det vert bruka sukker, smør, og visse kryderi i desse.

Leinare bider hev først med seg nye oppskrifter på mange slag kakor. Lo no er her ei mangfoldighet av alle slag som kriglør, fattigmennar, jolkakor, smultringar o. m. fleire.

Det var bruka og kava karv i brød og braud. Den skulde vera so helsesam for magen. Dei som ha dårleg mage so bruka dei karv koka i söt mjölk. For sukkersjuke er karv nytta i brød, vistnok inno.

Nödbröd

Det var å blanda i borkemjöl när ari slo feil med gröda. Leinare när jorepli korn var desse bruka. Det var dei som dei tydde til under seinste krigen i 1940-45.

34. Bork

Nokon som er so gamal at dei minnes at folk bruka borkemjöl til mat er her ikkje att no. Seinste gong dei skall ha bruka det er i 1840, då kornåret slo so feil.

Men i upredsåri 1807-14 var dei nöydde til å bruka det yver alt.

35. Dei nytta ymse slag bork til mjöl. Men det var no dårleg alm og lind som var beste slage. Lindemjöl ha smak som rug. Borken tok dei helst ut på vinteren og våren. Den ytre skorv dei av, den andre mol

dei då til mjøl. Dei som ha litegrand ana mjøl og blandi i med var betre stelte en dei som ikkje ha. Dei tok å bløyte koka nytt borken og kon avsila logen vart so knytt saman i deigen so den skulde hanga betre i top, og vera seigare.

36. Ein bruka borkemjøl til braud, kakor, og graut. Men som regel saman med ana vis dei ha.

37. At borkemjøl var skadeleg for folk vvit dei ikkje å neona. Derimot var "frostkonn" konna som frosten ha øyde lagt heilt færlig. Det var år som var kalde og seine då kom frosten fyr det var muge og oydele megen.

Det mersydil folk heilt. Folk var so trøyte og slappe, skallen hekk ned mot oksli og dei bukk fort under for dei minste strabasar.

Dei fortel at i Dyffjell i Selmark var ei likfærd som skulde yver til Omsdøl kyrke. Dei laut yver fjellet og på den færi vart tri liggjande at dœ. Dei vart lagde inn i eit sel som stod der.

38. Det var bruka og blande ymse slag plantor saman. Det var særleg ~~hø~~ plantor som var so næringrike og gode matplantor, det var "gjesko" og "hært". (Kva botanikken nemner desse her is ikkje kjært.) Dei tok rötene av desse og turka og mol saman med mjølet.

Matmose nytta dei til drygjel i brødet
det var sælleg. Islansmosen dei nytta.
Ost hev dei og nevnt på vore nytta.
Mose og bærbeandet laut dei eta helst
um morgon, seinare baud det ~~er~~ av.

Det var kyskt og vondt på smaken,
men naudi drøv dei til so snyki.

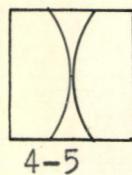
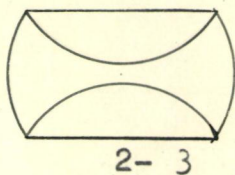
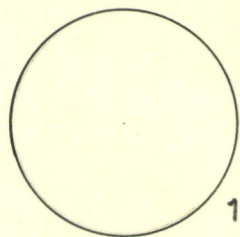
Det vert fortalt at ei kjering i
grannebydi her til Kviteseid, Selgjød,
fekk premi for ho ha fenge til so
godt mose og bærbrød.

Det vert fortalt at tilmed halm
og agner var melne i mjølet, det
var no meir til magefylld hell til
metta.

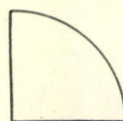
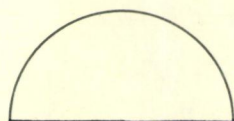
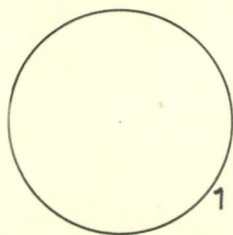
41. Beinmjøl.

Mjøl av bein var mindre bruka til
falkemat. Ein bruke det helst til
kalvar og smågriser. Loe av koka
bein kalla "beinspa" ha dei i maten
for smågriser det skulde vera so bra
for at dei ikkje fekk vondt i beini.

Ja dette var om Mikkan her i
Kviteseid med "Konn og kvenn" baking
av dei ymse brødsortar ned gjennom
siderne.



Havrelefsa
(amindeleg lefse)



Langlefse,
(sæterlefse.)

Teikna ut etter papirmynster, som ligg ved svaret.
April 1951. R.F.